



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YOĞURT TATLISI

3 kahve fincanı susuz yoğurt  
4,5 kahve fincanı pudra şekeri  
6 kahve fincanı un  
1/2 kahve fincanı tereyağı  
3 tane yumurta  
1 kahve kaşığı karbonat  
Şurubu:  
3 bardak toz şeker  
3,5 bardak su  
1 tatlı kaşığı limon

Bir tencereye tatlı, susuz ve kaymaksız yoğurt konulur ve bir tahta kaşıkla vurur gibi 5 - 10 defa karıştırılır. Ölçülere göre sırasıyla pudra şekeri, yumurta, erimiş tereyağı ve un konularak iyice karıştırılır, hepsi birbiriyle halledilir. Sonra karbonat katılır ve yeniden karıştırılır. Bir tepsi alınır ve yağlanır. İçine, hazırlanmış olan tatlı malzemesi çeşitli şekiller verilerek bir kaşık dökülür ve tepsi orta ısıdaki fırına sürülür. Tepsi, fırında 40 - 45 dakika pişirilir. Hamur kabarıp altı ve üstü pembelişince, bir tencereye yine ölçülere göre su, toz şeker, limon suyu konularak beş dakika karıştırmak suretiyle kaynatılır. Fırından çıkarılınca hamurun üzerine kaynar halde azar azar dökülür. İyice soğuduktan sonra tabaklara alınarak servis yapılır.